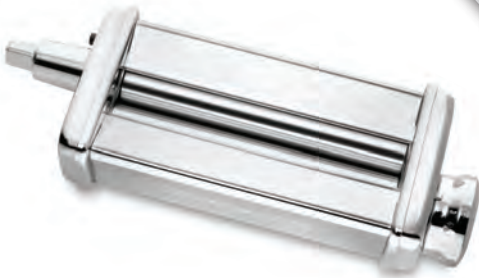


5KPSA



KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DE L'ACCESSOIRE POUR ROBOT SUR SOCLE	
Consignes de sécurité importantes	26
PIÈCES ET FONCTIONS	
Pièces et fonctions	27
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À PÂTES	
Assemblage de la machine à pâtes	28
Utilisation de la machine à pâtes	29
Suggestion de positions du rouleau	30
Conseils pour obtenir des pâtes parfaites	30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	
Nettoyage de la machine à pâtes	31
Maintenance	31
RECETTES DE PÂTES	
Cuisson des pâtes	32
Pâtes basiques aux œufs	32
Pâtes de semoule aux œufs	32
Pâtes de blé légères	33
Pâtes de farine de blé entier	33
Pâtes aux épinards	33
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE	
Garantie de l'accessoire pour robot sur socle KitchenAid (usage domestique)	34
Service après-vente	34

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

 **DANGER**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

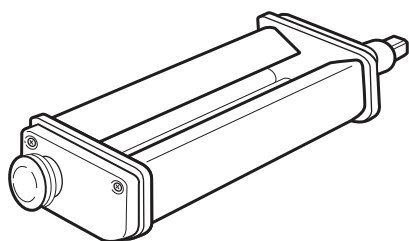
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

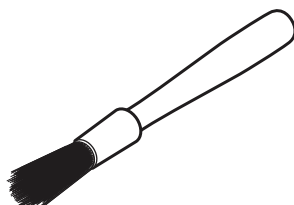
1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Les enfants de huit ans et plus ainsi que les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas se charger du nettoyage ou de l'entretien de l'appareil sans surveillance étroite.
4. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. N'utilisez pas le robot sur socle si son cordon d'alimentation électrique ou sa fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
10. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
11. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Pièces et fonctions



Machine à pâtes



Brosse de nettoyage

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À PÂTES

Assemblage de la machine à pâtes

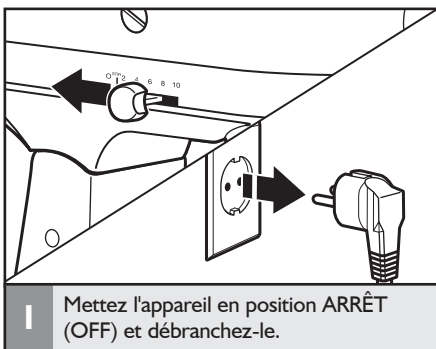
Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre machine à pâtes, ôtez l'étiquette « Do not immerse in water » (« Ne pas plonger dans l'eau »). Ne jamais laver ou plonger les accessoires dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne jamais mettre au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

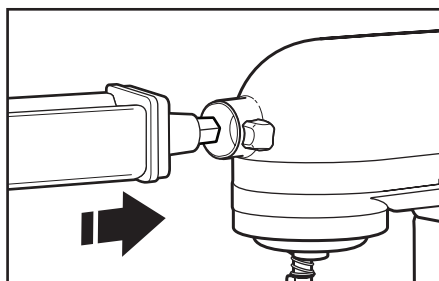
Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.



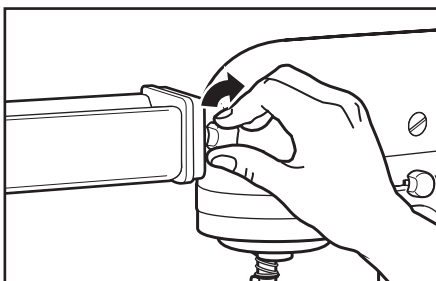
2 Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation à charnière :
Relevez le couvercle pour ouvrir.

Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation amovible :

Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.



3 Insérez le bâti d'arbre de l'accessoire à pâtes dans le moyeu de fixation des accessoires, en vous assurant que l'arbre de commande s'emboîte dans l'embase carré du moyeu de fixation. Faites pivoter d'avant en arrière si nécessaire. Si l'accessoire est bien placé, la tige située sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



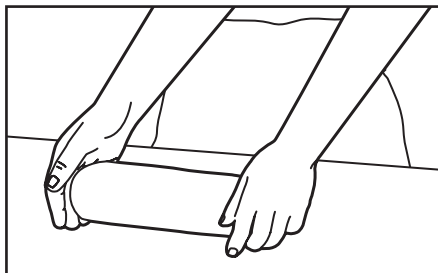
4 Serrez la vis de fixation jusqu'à ce que les accessoires soient bien attachés au robot.

REMARQUE : la machine à pâtes est conçue pour être utilisée avec de la pâte fraîche uniquement. Pour éviter d'endommager votre machine à pâtes, ne coupez ou ne roulez pas autre chose que des pâtes.

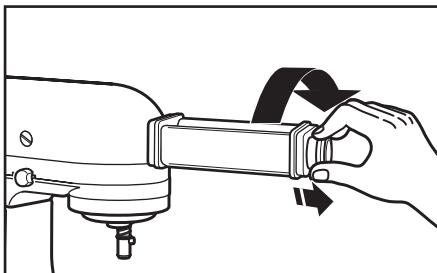
UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À PÂTES

Utilisation de la machine à pâtes

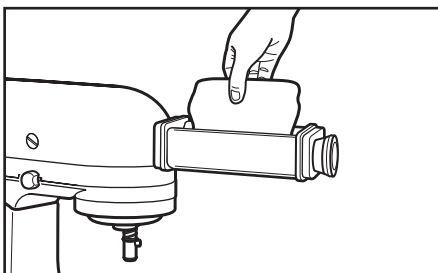
IMPORTANT : lorsque vous utilisez la machine à pâtes, ne portez pas d'écharpe, de cravate ou de long collier ; attachez les cheveux longs avec une barrette.



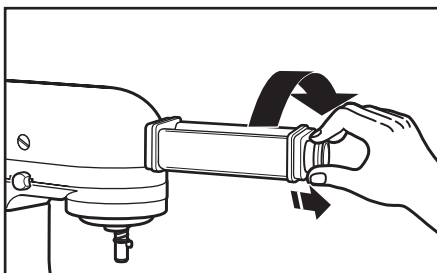
- 1** Préparez la pâte (reportez-vous à la section « Conseils pour obtenir des pâtes parfaites »). Coupez la préparation en morceaux d'environ 1 cm d'épaisseur. Aplatissez chaque morceau délicatement.



- 2** Tirez le bouton pour le réglage de l'épaisseur de la machine à pâtes et tournez-le sur la position 1. Relâchez le bouton, assurez-vous que la goupille du logement du rouleau soit positionnée à l'arrière du bouton, de façon à ce que le bouton soit à ras du logement du rouleau.



- 3** Réglez le robot sur la vitesse 2 ou 4. Mettez les morceaux de préparation aplatis dans les rouleaux pour pétrir. Pliez la préparation en deux et roulez-la à nouveau. Répétez le procédé jusqu'à ce que la préparation soit lisse et malléable et répartie sur toute la largeur du rouleau. Saupoudrez légèrement les pâtes avec de la farine lorsqu'elles sont insérées dans le rouleau et lorsqu'elles sont coupées pour faciliter le séchage et la séparation.



- 4** Positionnez le bouton pour le réglage de l'épaisseur sur la position 2. Mettez la préparation dans les rouleaux pour l'aplatir davantage. Mettez le bouton sur la position 3 et répétez le procédé. Continuez à déplacer la position du bouton en augmentant jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur désirée. Pour déterminer l'épaisseur appropriée à chaque type de pâte, reportez-vous à la section « Suggestion de positions du rouleau ». Ne pliez pas la préparation lorsque vous êtes à la position 2 ou plus.

REMARQUE : après utilisation de la machine à pâtes, remplacez le moyeu et resserrez la vis de fixation des accessoires ou rabattez le couvercle, selon votre type de robot sur socle.

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE À PÂTES

Suggestion de positions du rouleau

Position	Utilisations
1 ou 2	Travailler et aplatir la pâte
3	Nouilles épaisses
4	Nouilles aux œufs
4 ou 5	Feuilles de lasagnes, fettuccine, spaghetti et ravioli.
6 ou 7	Tortellini, fettuccine fines, et linguine fines
7 ou 8	« Cheveux d'ange » très fins - type capellini ou linguine très fines

Conseils pour obtenir des pâtes parfaites

- Une bonne pâte doit être ferme et compacte tout en étant souple. Elle ne doit jamais coller aux doigts ou s'émietter et tomber en morceaux. De nombreux facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée et le calibre des œufs, peuvent influencer sur la consistance de la pâte. Pour vérifier cette consistance, travaillez une petite quantité de pâte à la main après l'avoir pétrie avec le batteur plat. La pâte a une bonne consistance si elle reste compacte sans coller aux doigts. En cas de besoin, ajoutez une faible quantité de farine ou d'eau pour obtenir la consistance adéquate.
- Divisez les feuilles de pâtes obtenues en deux ou trois, avant de les couper en fettuccine, spaghetti, ou en linguine fines, car elles pourraient être trop longues et difficiles à travailler.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

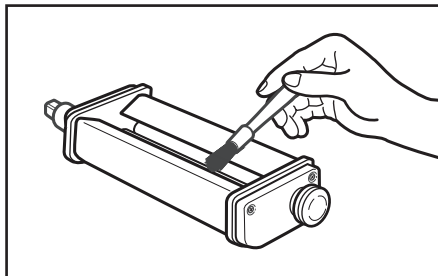
Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.

- Les pâtes peuvent être cuites juste après avoir été coupées. Elles peuvent également être séchées ou congelées pour une prochaine utilisation. Pour sécher les pâtes, étendez les rangées de pâtes en une seule couche sur une serviette ou sur un séchoir à pâtes vertical et laissez-les sécher à l'air pendant une heure maximum. Conservez les pâtes séchées au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Pour la congélation, laissez sécher les pâtes à l'air pendant une heure maximum avant de les congeler dans un récipient hermétique. Il n'est pas nécessaire de séparer les pâtes avant de les congeler ; saupoudrez-les simplement de farine et formez des « nids ».

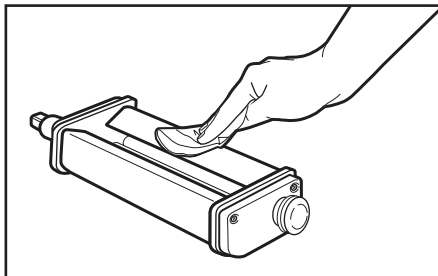
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la machine à pâtes

IMPORTANT : Ne jamais laver ou plonger la machine à pâtes dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne jamais mettre au lave-vaisselle.



- 1** Après avoir roulé la préparation, laissez la machine à pâtes sécher pendant une heure à l'air libre, puis enlevez la pâte sèche à l'aide de la brosse de nettoyage.

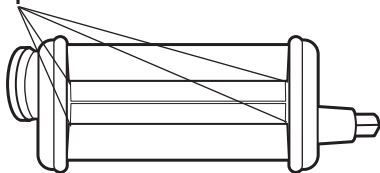


- 2** Frottez l'appareil avec un chiffon doux et sec, et rangez les accessoires dans un endroit sec et à température ambiante.

REMARQUE : si la pâte séchée est difficile à enlever, essayez de tapoter la machine à pâtes à la main. Vous pouvez utiliser un cure-dent si nécessaire. N'utilisez jamais de couteau ou d'autres objets pointus pour enlever l'excédent de pâte. Ne placez jamais de torchon ou autre chiffon entre les rouleaux pour les nettoyer.

Maintenance

Emplacements de la lubrification



Nettoyez convenablement après utilisation tel que décrit ci-dessus. Nous recommandons d'utiliser une huile minérale légère pour lubrifier les roues régulièrement (une fois par an ou après 50 utilisations). Ajoutez une goutte d'huile minérale à chacun des 4 angles des rouleaux.

Cuisson des pâtes

Ajoutez 2 cuillères à café (10 ml) de sel et 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile (facultatif) à 5,7 L d'eau bouillante. Plongez-y graduellement les pâtes et laissez-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient « al dente », légèrement fermes. Les pâtes flottent à la surface de l'eau pendant la cuisson : il est donc nécessaire de bien les mélanger de temps en temps pour qu'elles continuent à cuire uniformément. Égouttez-les dans une passoire.

Pâtes sèches— 7 minutes

Pâtes fraîches— 2 à 5 minutes en fonction de leur épaisseur

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.

Pâtes basiques aux œufs

- 4 gros œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau (15 ml)

415 g de farine tamisée

- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel (2 ml)

Mettez les œufs, l'eau, la farine et le sel dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main pendant 1 à 2 minutes. Laissez reposer 20 minutes. Séparez la pâte en 4 avant d'utiliser la machine à pâtes.

Pour : 565 g de pâte.

Pâtes de semoule aux œufs

- 4 gros œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau (30 ml)
- 1 cuillère à soupe d'huile (15 ml)

400 g de farine de semoule

- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel (2 ml)

Mettez les œufs, l'eau, l'huile, la farine et le sel dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main pendant 1 à 2 minutes. Séparez la pâte en huit avant d'utiliser la machine à pâtes.

Pour : 565 g de pâte.

Pâtes de blé légères

- 300 g de farine de blé entier tamisée
- 120 g de farine non traitée ou de boulangerie tamisée
- 4 gros œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau (30 ml)
- 1/2 cuillère à café de sel (2 ml)

Mettez la farine de blé entier, la farine pour pain, les œufs, l'eau et le sel dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main pendant 1 à 2 minutes. Séparez la pâte en huit avant d'utiliser la machine à pâtes.

Pour : 565 g de pâte.

Pâtes de farine de blé entier

- 4 gros œufs
- 2 cuillères à soupe d'eau (30 ml)
- 415 g de farine de blé entier
- 1/2 cuillère à café de sel (2 ml)

Mettez les œufs, l'eau, la farine de blé entier et le sel dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main pendant 2 minutes. Séparez la pâte en huit avant d'utiliser la machine à pâtes.

Pour : 565 g de pâte.

Pâtes aux épinards

- 1 sachet (285 g) d'épinards coupés en morceaux congelés, décongelés.
- 1 cuillère à soupe d'eau (15 ml)
- 4 gros œufs
- 470 g farine tamisée tout usage

Placez les épinards dans une serviette et épongez toute l'eau jusqu'à ce qu'ils aient l'air vraiment très sec. Coupez finement les épinards en utilisant un broyeur d'aliments, un robot ménager ou un mixeur.

Mettez les épinards coupés, l'eau, les œufs et la farine dans le bol du robot. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur 2 et mélangez 30 secondes.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Remettez l'appareil sur la vitesse 2 et pétrissez pendant 2 minutes. Retirez la pâte du bol et pétrissez-la à la main pendant 1 à 2 minutes. Séparez la pâte en huit avant d'utiliser la machine à pâtes.

Pour : 680 g de pâte.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie de l'accessoire pour robot sur socle KitchenAid (usage domestique)

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KPSA : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'oeuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation de la machine à pâtes pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou une installation ou un fonctionnement non conforme avec les réglementations électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :

pour la France : composez le 0800 600120

pour la Belgique : composez le 0800 93285

pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :

pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) | |

Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu

© 2013. Tous droits réservés.

Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.